

ENTRÉES

Salade Verte	6.50 -
Salade Mêlée <i>petite ou grande portion</i>	9. - / 17. -
La Burrata <i>tomate cœur de boeuf, focaccia grillée et sorbet menthe-basilic</i> +suppl Jambon des frères Alcalá 8 chf	18.50 -
Gravelax d'Omble Fontaine (Suisse) <i>courgettes, menthe et sauce yogourt</i>	21.50 -
Gaspacho <i>fait par nos soins, perlé à l'huile d'olive</i>	15. -
Le Poulpe (France) <i>houmous et pois chiches frais</i>	22.50 -
Cromesquis de Boeuf (Suisse) <i>effiloché de Jarret, salade et mayonnaise LVDD</i>	19. -
Jambon cru des frères Alcalá (Suisse) <i>à Vaumarcus</i>	25.-



PLATS

Tacchino Tonnato <i>volaille - sauce Tonnato et frites</i>	29. -
La Bouillabaisse (France) <i>pomme de terre, fenouil, toasts grillés et Rouille maison</i>	42. -
Salade César <i>volaille, lard, vieux jura, câpres et sauce César</i>	29. -
La Truite (Suisse) <i>écrasé de pommes de terre aux olives et légumes de saison</i> Sauce vierge	38. -
Langoustines (France) <i>ravioles ouvertes - langoustines grillées, ratatouille et bisque</i>	44. -
Bavette de Boeuf (Suisse) <i>Tagliata - vieux Jura, roquette, frites et sauce Chimichurri</i>	34. -
Ris de Veau (Suisse) <i>mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i> sauce moutarde	40. -
Gnocchis Morilles <i>Faits par nos soins, sauce morille, crémeux parmesan et Vieux Jura Salé</i>	44. -

LES CLASSIQUES

La fondue de la maison Sterchi (Suisse) <i>200gr par personne, (minimum 2 personnes) pommes de terre +6.- pp</i>	25 pp. -
Planchette de charcuterie (Suisse) <i>viande séchée, salami, jambon cru, lard sec</i>	22.50 -
Tartare de Bœuf (Suisse) <i>pain feuilleté, salade et frites / Petite portion</i>	37. -/31. -
Entrecôte de boeuf 200 gr (Suisse) <i>beurre café de Paris, frites et légumes de saison</i>	44. -
Saucisson neuchâtelois IGP <i>de la boucherie Perroud, en pâte feuilletée, à la moutarde et salade</i>	34.50 -
Moules de Bouchot AOP <i>sauce Marinière ou crème Chorizo avec Frites</i>	29. -/ 31. -
Le Rosbeef (Suisse) <i>sauce Tartare et frites</i>	33. -

FROMAGES ET DESSERTS

Sélection de 4 fromages (Maison Sterchi)	16.-
Mi-cuit Chocolat <i>cœur caramel beurre salé et glace vanille</i>	15. -
Profiteroles <i>choux, glace vanille sauce chocolat</i>	13. -
Vacherin <i>meringue, sorbet fraise et glace vanille</i>	12. -
Salade de fruits <i>fait par nos soins - sorbet citron</i>	11. -
Crème brûlée <i>fleur d'oranger</i>	11. -
Assortiment de mignardises	14. -
Nos glaces et sorbets faits par nos soins <i>Vanille, Chocolat, Café, Citron, Fraise et Poire</i> <i>Supplément Chantilly +2CHF</i>	4.50- la boule

La Brasserie du Jura est labellisée "Fait Maison".
L'astérisque (*) signifie que le plat ne correspond pas aux
critères du label Fait Maison.

